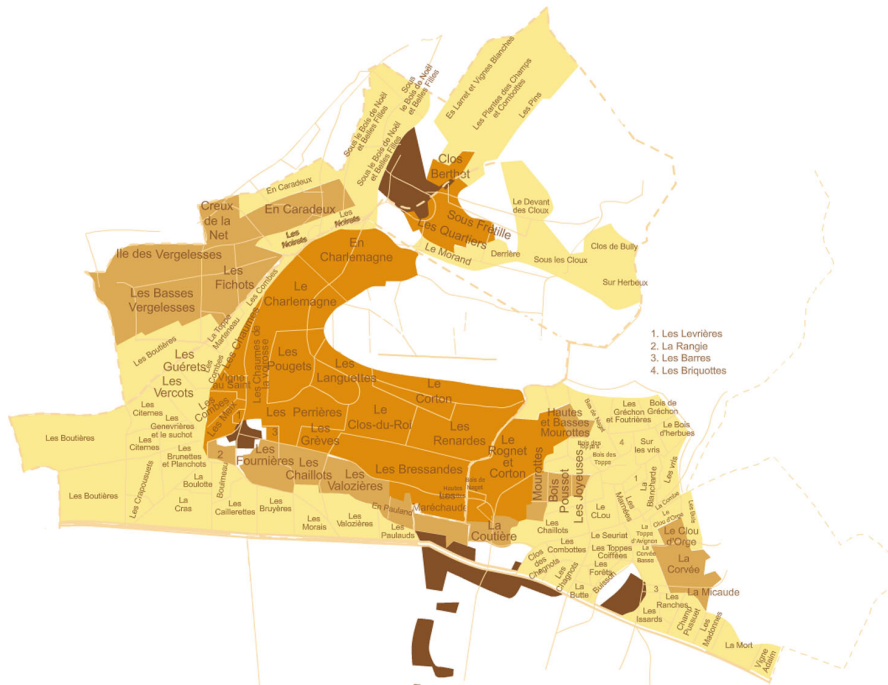


## CORTON CLOS DU ROI



Côte de Beaune  
Grand Cru  
Rouge  
100% Pinot Noir



### Situation

Le Clos du Roi se trouve sur la célèbre colline de Corton. Il est orienté plein Est sur le versant rouge de Corton.

### Caractéristiques

La vigne a été plantée en 1970. C'est un des vins les plus élégants de Corton. Par ailleurs, les raisins sont toujours cueillis à bonne maturité ce qui est toujours très important pour un Corton.

### Vinification

La maison Louis Jadot vinifie et élève ce vin en fûts de chêne pendant environ 15 mois avant sa mise en bouteilles.

### Dégustation / Accords mets-vin

Le Corton Clos du Roi est très aromatique, très subtil. Il est élégant et aristocratique. C'est un vin que l'on peut même qualifier d'esthétique.

Ce Grand Cru se marie idéalement avec des viandes rouges et du gibier.

### Conservation

Il se conservera sans problème plus de 20 ans si les conditions élémentaires d'humidité et de températures sont respectées.